# Los vecinos perfectos

Lenguaje y Comunicación (Colegio Pumahue)


Los vecinos perfectos
Arepas con pebre
LECTORCITOS
zig-zag
Paz Corral
Pati Aguilera

zig-zag LECTORCITOS

I.S.B.N.: 978-956-12-3723-0.
I.S.B.N. digital: 978-956-12-3750-6
1ª edición: septiembre de 2023.
1ª reimpresión octubre 2023.


Editado por Empresa Editora Zig-Zag, S.A.
Los Conquistadores 1700. Piso 10. Providencia.
Teléfono (56-2) 2810 7400.
E-mail: contacto@zigzag.cl / www.zigzag.cl
Santiago de Chile.



Diagramación digital: ebooks Patagonia
www.ebookspatagonia.com
info@ebookspatagonia.com

Gracias a Gary Ramos por cantar cumpleaños feliz al modo venezolano y darme con eso la idea para este libro. Gracias también por indicarnos la manera correcta de amasar las arepas. Y gracias a mi mamá, Myrta Yagnam, por conseguir la receta de arepas con Flor Parrales.

Paz Corral

Dedicado a todas las personas migrantes del mundo, porque el planeta es de todas y todos y nadie debería decirnos donde vivir.

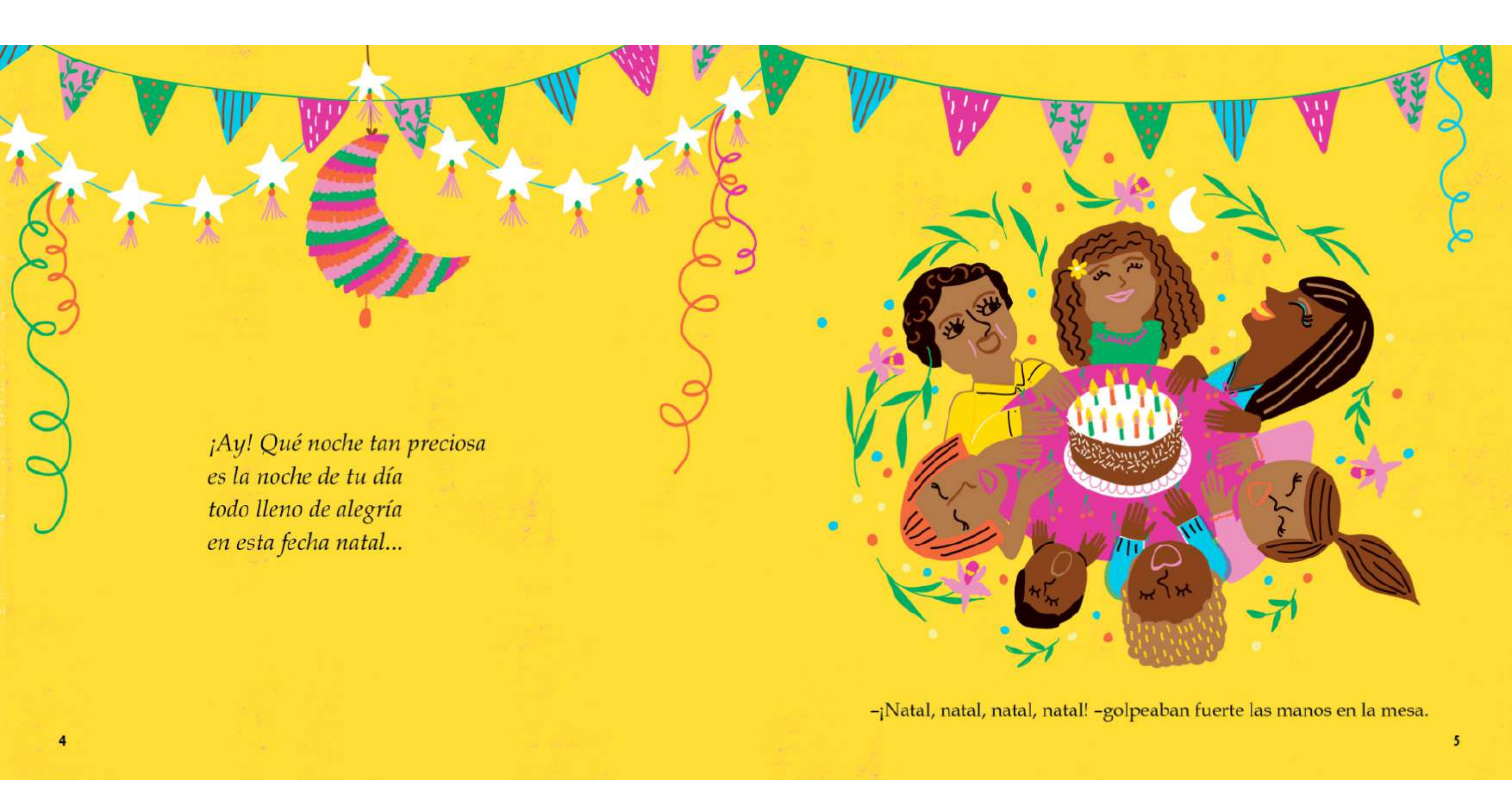
Pati Aguilera

# Los vecinos perfectos

## Arepas con pebre

Paz Corral * Pati Aguilera





*¡Ay! Qué noche tan preciosa*
*es la noche de tu día*
*todo lleno de alegría*
*en esta fecha natal...*

–¡Natal, natal, natal, natal! –golpeaban fuerte las manos en la mesa.



Yo veía como mi papá resoplaba, fruncía el ceño y exclamaba:

–¡Esto es el colmo!

A la tercera vez que palmearon la mesa, se levantó de un salto y dijo algo así como:

–¡¿Hasta cuándo cantan?! –y subió el volumen de la tele.



Cuando por fin se oyó "cumpleaños feliz", mi papá exclamó:

–¿Y para eso tanto escándalo? ¿Por qué no la cantaron como todo el mundo?

–¡Apaga las velas y pide un deseo! –gritaban desde la casa de María Alejandra. Y mi padre se ponía más y más frenético a medida que el reguetón y el merengue subían de volumen.

–¡Ya no se puede vivir aquí! –gritó–. ¡Nos están invadiendo!



No quise ni decirle que
yo estaba invitado al
cumpleaños, que María
Alejandra me vino a contar:
-Chico, que mi familia llegó
de Maracaibo y justo es mi
cumpleaños… vamos -dijo-,
ven a celebrar conmigo.
Le respondí que iba a salir,
que no podía.





Yo no sé por qué a mi papá le molesta tanto que se vinieran a vivir acá. Desde que ellos llegaron hasta las plantas se pusieron alegres. Eso parece que es lo que no le gusta.
Pero a mí sí.



La mamá de María Alejandra siempre está cantando y dice cosas graciosas mientras baila con la escoba. A mi papá le parece que se maquilla mucho y que se "ríe demasiado". ¿Es posible reírse de más? Le prohibió a mi mamá conversar con ella 😠, pero cuando me va a buscar a su casa las oigo intercambiar recetas y hablar del colegio, de la profesora y de nosotros.



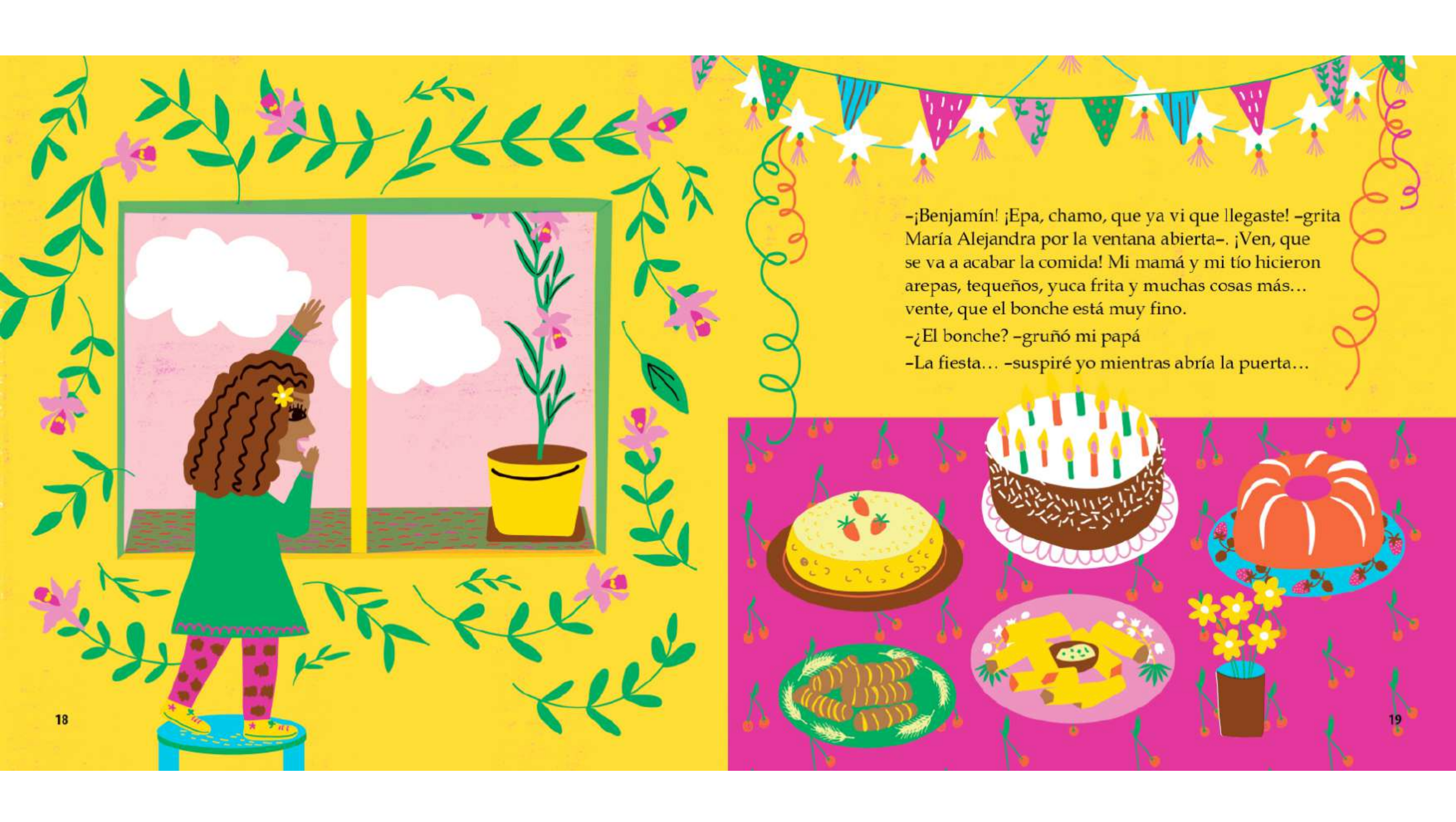

El papá es genial. Sabe un montón de historias y las cuenta con efectos especiales. Y saluda a la gente en todos lados.

Pero mi papá dice que son raros, que tienen otras costumbres, que no son como "todo el mundo". A mí me parece que son divertidos y que nuestras costumbres también son diferentes para ellos.




Para mi papá, "todo el mundo" es solo lo que conoce. Como los que viven en el departamento de al lado. He visto como Pablo, el vecinito, le saca sonrisas cuando lo saluda desde la puerta.

–¡Estos sí son vecinos! –lo he oído decir varias veces.



–¡Benjamín! ¡Epa, chamo, que ya vi que llegaste! –grita María Alejandra por la ventana abierta–. ¡Ven, que se va a acabar la comida! Mi mamá y mi tío hicieron arepas, tequeños, yuca frita y muchas cosas más… vente, que el bonche está muy fino.

–¿El bonche? –gruñó mi papá

–La fiesta… –suspiré yo mientras abría la puerta…



–¡Señor! –dijo María Alejandra abriendo los ojos–. Disculpe usted, no lo vi… ¿Quiere venir a jugar dominó con mi papá y mis tíos?

Y remató todo con una sonrisa grande, la más enorme del mundo mundial.

–¡Faltaba más! –dijo mi papá dándose la vuelta y saliendo de la pieza.






–Eso quiere decir que no va –dije con otro suspiro, esta vez traduciendo para ella.

María Alejandra y yo somos amigos desde que llegó a la escuela, en marzo. Nos vamos y nos venimos juntos, vivimos en la misma torre. Somos panas, dice.




El grito llegó fuerte desde el departamento de al lado, justo cuando le iba a decir "gracias, no puedo ir".

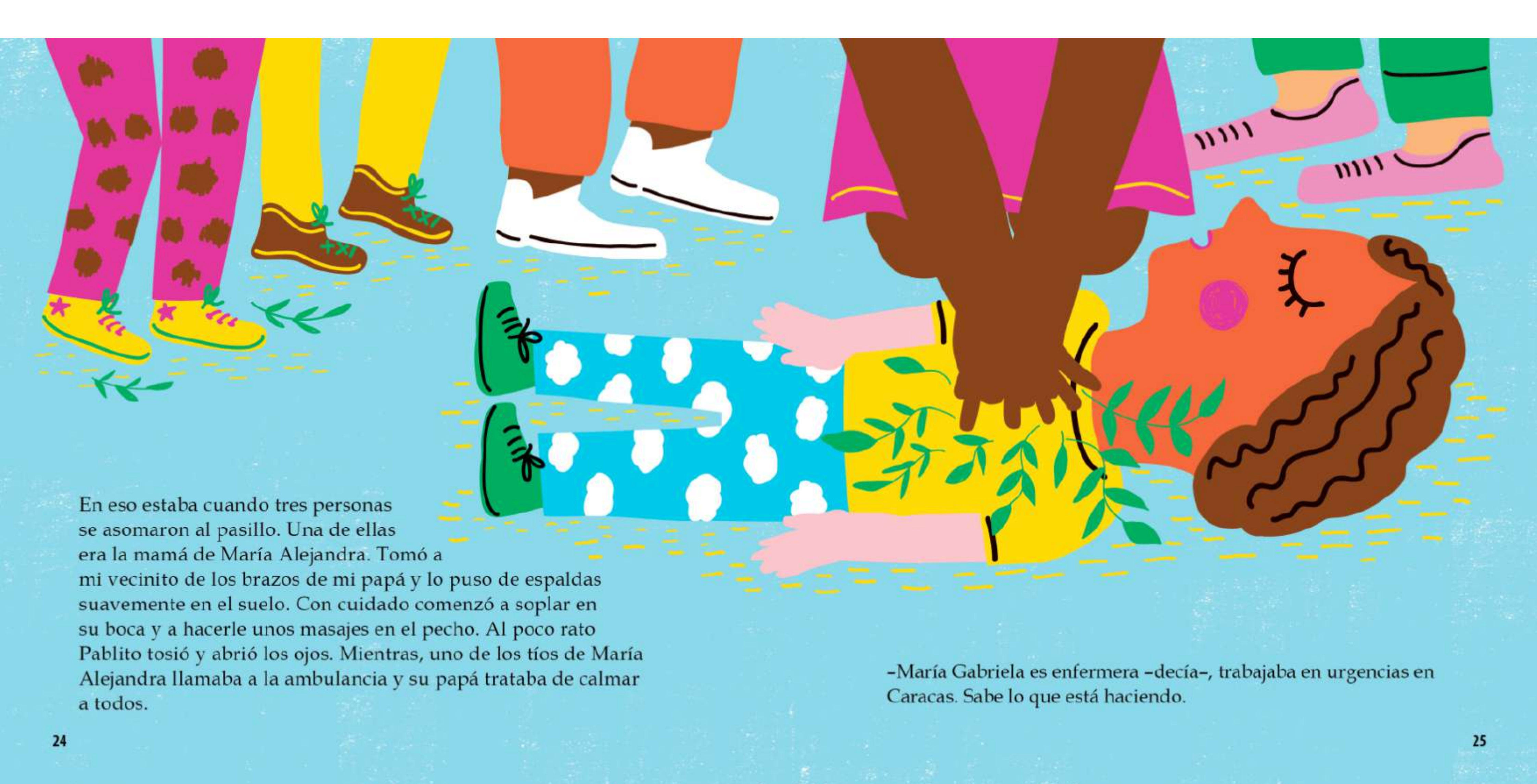
-¡Socorro! ¡Ayuda! -gritaba alguien.

-¡No respira, Pablito no respira! -gritaba mi papá, que había salido a los primeros gritos.

María Alejandra y yo corrimos juntos y vimos a mi papá con el vecinito en brazos. Estaba morado: la cara, los labios, los ojos cerrados...



Mi amiga se dio la vuelta y salió disparada, no alcancé a decirle nada porque buscaba desesperado el celular de mi papá... había que llamar al 133, a los bomberos, a quien fuera...



En eso estaba cuando tres personas se asomaron al pasillo. Una de ellas era la mamá de María Alejandra. Tomó a mi vecinito de los brazos de mi papá y lo puso de espaldas suavemente en el suelo. Con cuidado comenzó a soplar en su boca y a hacerle unos masajes en el pecho. Al poco rato Pablito tosió y abrió los ojos. Mientras, uno de los tíos de María Alejandra llamaba a la ambulancia y su papá trataba de calmar a todos.

–María Gabriela es enfermera –decía–, trabajaba en urgencias en Caracas. Sabe lo que está haciendo.



Resultó que el hijito de los vecinos tenía una neumonía y lo dejaron en el hospital. Los médicos dijeron que la mamá de María Alejandra hizo lo correcto y lo salvó. Desde que lo dieron de alta, los papás de mi amiga iban todas las tardes a verlo, cuando volvían del trabajo. Mi mamá decía que eso los dejaba más tranquilos.





Ahí se encontraron varias veces con mi papá, que también iba a ver cómo seguía. De a poco, el ceño dejó de fruncírsele cuando los veía y, de a poco también, el corazón se le comenzó a abrir.

CUBA
REPÚBLICA DOMINICANA
HAITÍ
BELICE
HONDURAS
GUATEMALA
EL SALVADOR
NICARAGUA
COSTA RICA
PANAMÁ
MARACAIBO
CARACAS
VENEZUELA
GUYANA
SURINAM
GUAYANA FRANCESA
COLOMBIA
QUITO
ECUADOR
BRASIL
PERÚ
LIMA
BOLIVIA
OCÉANO PACÍFICO
PARAGUAY
CHILE
OCÉANO ATLÁNTICO
URUGUAY
SANTIAGO
ARGENTINA
N
O
E
S





Desde entonces las cosas han cambiado 😍. A veces, mientras se toman un café, le cuentan a mi papá de Maracaibo, del calor que hace ahí:

–Los pájaros caen asados del cielo –dice el papá de María Alejandra.

Cuenta que se fueron primero a Caracas y que después se vinieron a Chile. Fue un viaje largo y difícil y cuando llegaron muchas cosas eran diferentes y otras desconocidas para ellos.




Y mi papá les cuenta a su vez que mis abuelos también emigraron de su tierra, que vinieron desde España hace muchos años buscando nuevas oportunidades.

–Al final, casi todos somos migrantes –reflexiona, y entonces sonríe.



A veces, mi mamá y la mamá de María Alejandra preparan tostones, patacones o pastel de choclo y se pasan el dato de dónde conseguir queso guayanés y choclo choclero para hacer pastelera.




Ahora nos visitamos siempre, hacemos asados y mi papá no reclama cuando la música está muy fuerte. Se ríe y dice que lo único que falta para que sean los vecinos perfectos es que aprendan a bailar cueca. Él ya aprendió a bailar salsa 😉.



# Pelre

2 tomates grandes picados en cuadros muy chiquitos
½ cebolla picada en cuadros muy chiquitos
3 cucharadas de cilantro picado finito
1 trozo de ají verde picado
1 cucharadita de ají rojo en pasta
2 cucharadas generosas de aceite vegetal o de oliva
Sal y pimienta al gusto
Un chorrito de jugo de limón

Pon la cebolla picada en una fuente honda y déjala una media hora reposando con el aceite, la sal y la pimienta. Después agrega el resto de los ingredientes, mezcla bien y ¡a disfrutar!




# Arepas

400 gramos de harina de maíz
1½ tazas de agua
1 taza de leche (o agua)
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de mantequilla

En un recipiente coloca la leche y el agua tibia, añade la sal y la mantequilla, mezcla y agrega la harina de a poco. Luego con las manos limpias amasa bien, hasta obtener una consistencia manejable, ni pegajosa ni dura.

Deja reposar por 5 minutos, divide la masa en 10 porciones, haz bolitas y luego, apretando con las manos, dales forma de disco. Con una servilleta unta aceite en un sartén y coloca las arepas a fuego suave por 5 a 7 minutos, hasta que formen una costra, y dales la vuelta otros 5 a 7 minutos. Rellénalas con lo que más te guste y ¡a disfrutar!

Receta de
Flor Parrales Galindo
¡Gracias!